

Mezze penne alle triglie

- 400 gr. di meze penne
- 8 triglie di media grandezza
- 50 cl. di pigato
- 50 grammi di olio extravergine
- 1 pomodoro a cubetti
- 1 mazzetto di basilico
- 30 gr. di pinoli
- 400 gr. di pomodori pelati
- 3 scalogni tritati
- 12 olive nere snocciolate
- prezzemolo
- aglio, sale e pepe



Rosolare lo scalogno tritato in un tegame con olio extravergine e aggiungere 4 triglie sfilettate, spruzzare con il pigato e aggiungere pomodori pelati, pinoli, olive nere snocciolate.

Far cuocere per 10 minuti aggiustando di sale e pepe e completare il sugo con il prezzemolo tritato. Nel frattempo in un padellino far cuocere per qualche minuto le restanti triglie con l'olio extravergine, pomodoro cubettato, basilico filangè, sale e pepe.

Cuocere a parte le mezze penne rigate, amalgamare nel tegame con il sugo, porle in piatti caldi, disporre gli altri filetti di triglie sopra alle mezze penne con ciuffo di basilico fresco.

Taglierini verdi

- 2 uova
- 500gr di farina bianca
- 2 mazzi di borragine
- 50 gr di salsiccia spellata
- 1 quarto di vino bianco secco
- 50 gr di grana grattugiato
- mezza cervella di vitello
- un pochino di maggiorana
- sugo di carne
- parmigiano grattugiato



Preparazione:

Lavare, pulire, lessare la borragine in acqua salata.

Strizzarla e passarla nella verdura con la salsiccia.

Pulire le cervelle, spellarle, scottarle nell'acqua bollente, e passarle nel tritacarne.

Impastare poi la farina ed il formaggio con il vino e gli altri ingredienti.

Poi fate riposare la pasta per qualche ora, dopodochè tirare della sfoglie sottili, arrotolarle, e tagliare quindi i taglierini con un coltello affilato. Srotolarli e farli asciugare prima di cuocerli.

Quindi lessarli..e condirli con il "Tocco", cospargendoli poi di parmigiano grattugiato